RENTREE
2014

INGENIEUR ENSAIA
PRODUCTION ALIMENTAIRE
PAR APPRENTISSAGE

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES
UNIVERSITE DE LORRAINE
NANCY

SINCE
1893

- 563 élèves-ingénieurs
- 179 diplômés en 2013
- 70 enseignants-chercheurs et enseignants
- 4000 diplômés en activité

- Un cursus Ingénieur en 3 ans
- 3 filières :
  - Agronomie
  - Industries alimentaires
  - Production alimentaire (apprentissage)

- 12 spécialisations de 3ème année
  - Sciences et Génie de l'Environnement
  - Sciences et Technologies de l'Environnement
  - Agriculture et Développement des Territoires
  - Développement Durable des filières agricoles
  - Protection des cultures
  - Biotechnologies
  - Formulation Alimentaire
  - Produits laitiers et Qualité
  - Packaging et Conditionnement
  - Développement Industriel
  - Management de la Supply Chain et des activités logistiques
  - Innovation & Entrepreneuriat

- 4 spécialités de master, dont 3 en apprentissage que sont :
  - Industries Laitières
  - Conditionnement des aliments et Emballage
  - Ingénierie du Développement Durable

- 5 laboratoires de recherche labélisés
- 8 start-up créées
- 10 brevets déposés depuis 2009
- 1 chaire Energies et Territoire
- 3 labellisations Investissements d'Avenir
  - Initiative d'Excellence en Formations Innovantes ECOTROPHELIA
  - Labex Ressources 21
  - SATT Grand-Est

- Halle de Génie culinaire, laboratoire d'analyse sensorielle, serres, domaine agricole expérimental, salle blanche de culture cellulaire, groupement d'intérêt scientifique sur les friches industrielles....

- 40 universitaires partenaires dans le monde
- 4 programmes ERASMUS Mundus
- 1 année de césure diplômante
- 1 semestre en Programme international
- 1 Master international « Management et Sécurité

L'ENSAIA, composante de l'Université de Lorraine, est une école historique de Nancy issue de la fusion de 3 écoles centenaires : l'Ecole de Brasserie, l'Ecole de Laiterie et l'Ecole d'Agronomie.

Elle est la première école en France à avoir associé les disciplines liées à l'Agronomie et aux Industries alimentaires. Elle délivre après une formation de 3 ans trois diplômes d'ingénieurs : Ingénieur ENSAIA Agronome ; Ingénieur ENSAIA des Industries Alimentaires et Ingénieur ENSAIA de Production alimentaire par apprentissage .

Ecole de l'Innovation, l'ENSAIA abrite 5 laboratoires de recherche et un pôle de ressources que partagent élèves, enseignants-chercheurs et entreprises dans le cadre de partenariat.

Située à Nancy, ville de 50 000 étudiants, l'école offre à ses étudiants un environnement propice à leur épanouissement en favorisant particulièrement leur sens de l'initiative, leur goût d'entreprendre et l'ouverture sur le monde.

HABILITATION DE LA COMMISSION DES TITRES D'INGÉNIEUR AVEC L'AUTORISATION DE LA RÉGION LORRAINE ET LE SOUTIEN DE GRANDS GROUPES ET ENTREPRISES AGROALIMENTAIRES

INGENIEUR ENSAIA PAR APPRENTISSAGE

20 PLACES OFFERTES

Tant au niveau des PME que des grands groupes, de la production alimentaire, il existe un besoin crucial en ingénieurs de production de bon niveau scientifique et technique agrémenté de compétences managériales et organisationnelles de pointe. Pour répondre à cette demande, l'ENSAIA propose une formation par apprentissage destinée à former des ingénieurs de production dans les secteurs associés au vivant : industries alimentaires, biotechnologiques, pharmaceutiques, cosmétiques.

L'objectif principal de cette formation est de former des ingénieurs amenés à gérer des unités de production dans le domaine agro-alimentaire et ayant une sensibilité à la Responsabilité Sociétale de l'Entreprise.

L'ingénieur de production anime et coordonne un process de fabrication et/ou de conditionnement de produits alimentaires. Il doit être capable de :

- lancer une ligne de production
- mettre en œuvre une organisation permettant d'assurer les objectifs de production
- mettre en place en parallèle du processus de production une démarche d'amélioration continue
- prendre une part significative à l'application de la politique de responsabilité sociétale de l'entreprise

Ses compétences sont d'ordre scientifique et technique mais relèvent également des sciences humaines.

PUBLIC CONCERNE

- Recrutement en 1ère année
  - Titulaires d'un DUT de Biologie appliquée (agro-alimentaire, génie biologique) ou de Génie chimique (option bioprocédés).
  - Titulaires d'un BTS sous réserve d'avoir suivi au préalable un baccalauréat scientifique ou une formation post-BTS de préparation aux concours.
  - Titulaires de Licences (L2, L3, licence professionnelle.)
- Recrutement en 2ème année
  - Etudiants ayant validé leur 1ère année à l'Ensaia en formation initiale .
  - Titulaires de Master 1 dans des secteurs disciplinaires proches de l'agro-alimentaire.

CONDITION D'ÂGE : être âgé de moins de 26 ans au moment de son recrutement.

ADMISSION

- Phase d'admissibilité sur dossier, comprenant résultats et classement, CV et lettre de motivation.
- Phase d'admission
  Audition du candidat admissible par un jury composé d'enseignants de l'ENSAIA et de représentants de l'industrie agroalimentaire.

Seuls les élèves ayant un contrat d'apprentissage signé avec une entreprise peuvent être admis.

APPRENTISSAGE
MODE D'EMPLOI

LE PRINCIPE DE L'ALTERNANCE

La formation se déroule sur 3 années avec une alternance entre théorie à l'Ensaia et pratique en entreprise tout au long du cursus. Sur les 3 années de la formation, l'élève-apprenti passe 53 semaines à l'Ecole (1800 h), 96 en entreprise et 8 semaines en stage linguistique. La formation est finalisée par une période en entreprise d'une durée de 6 mois.

La formation à l'ENSAIA permet à l'élève-apprenti d'acquérir les connaissances scientifiques par l'intermédiaires de cours et de travaux dirigés et pratiques destinés à être reproduits en entreprise. La formation en entreprise permet la mise en application immédiate des enseignements suivis et de prendre des responsabilités progressives dans l'entreprise.

SUIVI ET ENCADREMENT

En entreprise, l'apprenti est sous la responsabilité d'un maître d'apprentissage qui précise ses missions et encadre son travail. A l'Ensaia, l'apprenti est encadré par un tuteur pédagogique qui rencontre et s'entretient régulièrement avec le maître d'apprentissage notamment via une fiche de liaison.
Chaque semestre, le tuteur rend visite à l'apprenti et à son maître d'apprentissage afin de faire le point sur le bon déroulement de la formation en entreprise

LE CONTRAT

L'apprenti est sous contrat avec l'entreprise ; Il se doit de répondre aux missions qui lui sont confiées par son maître d'apprentissage. C'est l'entreprise qui décide de la progression de ses responsabilités. Elle lui précise au début de chaque semestre le contenu des missions ainsi que les compétences attendues.

STATUT DE L'APPRENTI

L'apprenti est soumis au régime de salarié à plein temps. Ses droits et obligations sont identiques à ceux de l'ensemble des salariés de l'entreprise. .
Il signe un contrat de travail à durée déterminée de 3 ans avec une période d'essai de 2 mois. Il perçoit un salaire correspondant à un pourcentage du SMIC fixé selon son année de formation et son âge

UN PARTENARIAT GAGNANT/GAGNANT

- Pour l'apprenti :
  - Une parfaite introduction à la vie professionnelle
  - Une réelle immersion en entreprise
  - Une première expérience professionnelle et une passerelle pour l'emploi
  - Des avantages financiers pour terminer ses études

- Pour l'entreprise :
  - La possibilité de proposer à l'apprenti des projets de complexité croissante utiles pour l'entreprise
  - Le pré-recrutement d'un ingénieur opérationnel formé à la culture de l'entreprise

L'Ensaia a choisi de confier l'administration de cette formation par apprentissage au CFA du lycée agricole de Pixérecourt. Le centre établit le contrat d'apprentissage et missionne l'Ensaia, sur la base d'une convention, à la réalisation de la formation académique

ACQUERIR DES SAVOIRS, DEVELOPPER DE NOUVELLES COMPETENCES ET GAGNER EN EXPERIENCES

PROGRAMME DE LA FORMATION

A l'ECOLE

La formation comprend 8 unités d'enseignement

1 ➨ Connaissance de l'entreprise et de son fonctionnement
- Economie agro-alimentaire
- Gestion de production
- Supply chain
- Maintenance

2 ➨ Disciplines fondamentales
- Génie des Procédés
- Physico-chimie
- Chimie des aliments
- Microbiologie

3 ➨ Informatique
- Outils informatiques
- Informatique industrielle

4 ➨ Gestion de la qualité
- Norme Iso 9000
- Haccp

5 ➨ Amélioration continue
- Statistiques
- Management de projet
- Plan d'expérience
- Techniques d'amélioration continue

6 ➨ Responsabilité sociétale de l'entreprise
- Bases environnementales
- Santé-Ergonomie
- Démarches et outils de diagnostic environnementaux

7 ➨ Anglais

8 ➨ Développement personnel
- Communication
- Management
- Droit social

EN ENTREPRISE

L'élève-apprenti prend connaissance de l'entreprise et de son fonctionnement et réalise des missions avec une progressivité dans sa responsabilité . Il met en application des enseignements de sciences sociales et humaines et mène parallèlement des projets en lien avec les séquences académiques de l'Ecole.

- ➨ Etude de la filière agro-alimentaire de l'entreprise
- ➨ Dimensionnement d'installation de production
- ➨ Structuration d'un système de gestion de bases de données
- ➨ Identification des points de contrôle critique dans l'entreprise
- ➨ Mise en place un groupe de travail d'amélioration continue
- ➨ Réalisation du bilan carbone d'une unité de l'entreprise
- ➨ Etude critique du management de l'entreprise

Il lui sera demandé au cours de la
- 1ère année : une analyse du fonctionnement de l'entreprise
- 2ème année : rapport technique sur une problématique de l'entreprise
- 3ème année : un projet de fin d'étude avec une mission d'un semestre déterminée par l'entreprise sur des problématiques d'organisation de la production abordant aussi bien des dimensions techniques que managériales.

L'obtention du diplôme d'ingénieur est conditionnée par la validation de l'ensemble des unités d'enseignement des trois années de formation

SEQUENCES DE L'ALTERNANCE

Entreprise | Ecole | Stage linguistique

SEMESTRE 5 Septembre à Décembre

SEMESTRE 6 Janvier à Juillet

SEMESTRE 7 Septembre à Décembre

SEMESTRE 8 Janvier à Juillet

SEMESTRE 9 Septembre à Décembre

SEMESTRE 9 Janvier à Juillet

CONTACTS

ENSAIA

2 avenue de la Forêt de Haye
TSA 40602
54518 Vandoeuvre-lès-Nancy Cedex

- Directeur : Michel FICK
  Michel.Fick@ensaia.univ-lorraine.fr

- Directeur des Etudes : Frantz FOURNIER
  Frantz.Fournier@ensaia.univ-lorraine.fr

ensaia-direction@univ-lorraine.fr
www.ensaia.univ-lorraine.fr

ECOLE NATIONALE SUPERIEURE D'AGRONOMIE ET DES INDUSTRIES ALIMENTAIRES
UNIVERSITE DE LORRAINE
NANCY

ENSAIA | 2014 | DR, Fotolia | Impression : Reprographie Site Brabois | Université de Lorraine